

Introducción

La palabra “protocolo” induce a la gente a pensar en dos referentes distintos. Por un lado, los profesionales piensan en la organización de actos, en ceremonial, en el R.D. 2099/83, en precedencias, es decir, en lo que siempre se ha considerado la parte seria del protocolo. Frente a esta concepción de las personas que se dedican al protocolo, la mayoría de la gente de a pie lo relaciona con los buenos modales, el saber estar, la etiqueta, el comportamiento en la mesa... la parte cotidiana.

Cuando se habla de protocolo aplicado al mundo de la hostelería, lo que se pretende es conjugar ambas visiones. En este libro se van a explicar todas las técnicas de protocolo relacionadas con las comidas: tipos de mesas, de banquetes, de comedores, de indicación del protocolo, de formas de invitar, de menús, de vinos, etc. Siempre teniendo en cuenta que el momento de la comida tiene una vertiente meramente social, en la que se advierte a primera vista la buena o mala educación del invitado (por su forma de sentarse a la mesa, de comer, de mantener una conversación con el resto de comensales...). Sin embargo, en la mayoría de las comidas que se organizan, hay que aplicar previamente una serie de técnicas organizativas, como definir el tipo de comida, qué modelo de mesa es el adecuado, cómo vamos a sentar a nuestros invitados según el objetivo inicial y otras muchas más de las que se hablará en profundidad a lo largo del libro.

Siempre se ha dado mucha importancia a los actos previos a las comidas porque, en la mayoría de los casos, éstas se organizan como complemento a un evento institucional. De ahí que los esfuerzos organizativos se centraban en la preparación de diversos acontecimientos, como la presentación de un libro, la inauguración de la nueva sede de la empresa o la entrega de premios para que, después, se produjera una relajación a la hora de organizar una comida para esos mismos invitados. Lo que en algunas ocasiones conllevaba que lo que inicialmente había sido un acto espléndido quedara ensombrecido porque el banquete resultaba un fracaso. Siempre se debe tener en cuenta que las comidas que se organizan como corolario de un acto institucional o social deben estar, cuanto menos, a la altura de los actos que los han precedido. No debe dejarse jamás un banquete final de un evento sin una perfecta organización.

La historia no juega muchas veces a nuestro favor. Podemos decir que hay una gran carencia de testimonios gráficos sobre banquetes, ya que la “etiqueta española” siempre ha desaconsejado representar a los monarcas en un acto tan humano como es el de comer. Pero también es cierto, como vamos a ver en el primer capítulo, que el ritual de la comida era muy elaborado ya en tiempos de los Reyes Católicos.

En casi todos los almuerzos o cenas —o en todos— existe una precedencia entre los invitados, un motivo para esa reunión, un anfitrión y un invitado de honor. Si tenemos en cuenta esas premisas para organizar cualquier tipo de acto, será siempre necesario aplicar las mismas normas a la hora de sentarnos a comer, es decir, utilizar el protocolo en los acontecimientos relacionados con el mundo de la hostelería como si de cualquier otro acto se tratara, considerándolos eventos en sí mismos o, al menos, una parte igual de importante que el acontecimiento al que complementan.

Para conseguir que los banquetes y las celebraciones culinarias de todo tipo brillen en todo su esplendor es necesario tener en cuenta una serie de factores. Éstos son los que se desarrollarán en los bloques siguientes. Cuestiones que pueden parecer tan insignificantes como el orden de entrada a la sala, la forma de indicar la precedencia o los polos en los que se deben desarrollar las conversaciones, los cuales pueden condicionar el éxito o el fracaso de un banquete.

No sólo lo que respecta al tratamiento de las personas puede ser definitivo en el desarrollo de la comida. Hay otros dos puntos que se deben planificar cuidadosamente para que todo salga conforme a la idea que se persigue. Éstos son los referentes a la forma de presentar la mesa y a la elección de los menús y el vino. Las vajillas, cristalerías, cuberterías y mantelerías cambian de un tipo de acto a otro, igual que las decoraciones de las mesas. Según sea un desayuno, una comida, una merienda o una cena utilizaremos diferentes criterios para elegir todos los elementos de la mesa. Del mismo modo variará la elección según las personas que asistan al acto o si se trata de un acto privado, institucional o de trabajo.

La elección de las bebidas es uno de los detalles que más se debe cuidar. El vino siempre ha de ser el adecuado; no es conveniente mezclar alimentos con esta bebida de forma indiscriminada. Existe una serie de combinaciones que garantiza el total aprovechamiento de los sabores. No hay que olvidar que si estas combinaciones no son adecuadas, pueden terminar por estropear un menú que se antojaba exquisito.

Todos estos factores se presentan en los temas que se desarrollan en el libro. Se explican de tal manera que este manual resulta, en el fondo, una guía considerada útil para la organización de todos los actos relacionados con la hostelería. Un trabajo, en definitiva, imprescindible para todos aquellos profesionales que se están preparando o que ya ejecutan su actividad profesional en el mundo del protocolo.

PRIMERA PARTE

La historia

TEMA 1

Antecedentes históricos

Los rituales son innatos al ser humano. Todo proceso de relación lleva implícitas una serie de normas, más o menos reguladas, que se derivan de una jerarquización natural. En todos los tipos de sociedades existe la jerarquía, la existencia de un jefe dominante sobre el resto de individuos. Podríamos llamar *protocolo natural* a la forma ritual de comportarse del individuo con sus iguales o con sus superiores.

Si se buscan datos objetivos o registros históricos, probablemente muchos estudiosos hablen de las ceremonias de las primeras civilizaciones, del *Código de Hammurabi*, el primer código jurídico conocido¹, de los jeroglíficos egipcios, de Grecia y Roma o de *El Libro de la ceremonias*, redactado en Bizancio por orden de Constantino VII Porfirogéneta en el siglo X como primer testimonio dedicado al ceremonial de palacio.

En cuanto a los antecedentes españoles de protocolo relacionado con el momento de la comida hay una gran escasez de documentos históricos

¹ (1793-1749 a.C.)

hasta la época de los Reyes Católicos. Quizás por el carácter itinerante de los reyes y sus súbditos debido a las guerras continuas para aumentar o conservar sus territorios, lo que no favorecía la existencia de vida oficial.

Los Reyes Católicos impusieron unas normas de funcionamiento para cada uno de los castillos de la red palaciega. Todo estaba reglamentado, incluso el ceremonial de la mesa como la representación plástica de la riqueza y el poder de la Corona. Los Reyes presidían los banquetes celebrados con un protocolo jerarquizado.

El Aula o Sala de Palacio era el espacio de carácter más público y desde los tiempos altomedievales evocaba la reunión del monarca con sus servidores y vasallos. Era espacio de gobierno pero también de comida y fiesta. Se podían montar mesas tanto para un banquete como convertirse en sala de baile o colocarse estrados para la recepción solemne de una embajada. Las tablas del banquete conforman un ámbito de aproximación entre el rey y sus cortesanos permitiendo que los individuos se vieran cara a cara pero manteniendo la jerarquía de los comensales mediante la disposición de los sitios.

Las ordenaciones de la Casa Real castellana y aragonesa prescribían una estricta separación entre la comida del rey, en su preparación y consumo, y la de los servidores de la corte. El tiempo de la comida regia solía pertenecer al ámbito de su privacidad, aunque en ocasiones el monarca podía ofrecer un banquete público acompañado de bailes, torneos o entremeses. Fernando el Católico comía solo y en presencia de muchos cortesanos que acudían como meros espectadores, excepto en las grandes solemnidades en las que le acompañaba la Reina.

En la comida del rey estaban presentes muchos nobles y oficiales que servían las viandas y el vino. Como era habitual en la etiqueta castellana, previamente a la llegada de la real persona habían puesto la mesa y colocado la silla bajo el dosel los llamados reposteros de mesa. Los reposteros de estrados ataviaban los aparadores de la vajilla que traían los reposteros de la plata. Los mozos de la botillería ponían el aparador de su oficio con las copas, jarras y otras piezas de vidrio y plata. Había un variado surtido de cucharas, tenedores y cuchillos de cristal, marfil y plata. El panadero depositaba en un plato grande *molletes* o *panezicos* tomando uno para hacer la salva ante un repostero de la plata. La fruta la traían los mozos de

despensa que hacían la salva con cada una de ellas ante los reposteros de plata. Se trataba de fruta recién comprada en la plaza de la villa o ciudad donde estuviera la corte en presencia del veedor de la despensa que velaba para que se escogiese lo mejor.

El repostero de plata se colocaba junto al aparador con los platos en la mano izquierda y cuando el maestresala o trinchante necesitaban algún plato para servir, el repostero lo limpiaba acercándose a la mesa del rey antes de dárselo a quien lo requiriera.

Cuando entraba la persona real en la sala, uno de los reposteros de mesa colocaba la silla, que estaba vuelta contra el dosel ante la mesa, en su presencia. Ya sentado el monarca, acudía un capellán para bendecirla y empezaba el ceremonial.

El maestresala acompañaba a los caballeros continos de la corte y a los pajes de noble linaje que eran los encargados de traer la vianda desde la cocina precedidos por los ballesteros de maza que entraban solemnemente con las mazas al hombro.

El copero con la taza de la salva iba con el maestresala y el caballero contino de la corte, que llevaba la copa de agua o vino al rey. El copero entregaba la taza de la salva a ese caballero levantando la sobrecopa que cubría el vaso del rey. Para ofrecerlo al monarca hincaba la rodilla derecha en tierra igual que el copero. Cuando el rey terminaba de beber, el caballero se levantaba devolviendo la copa y la taza de la salva al copero que cubría la copa con la sobrecapa. Éste hacía una reverencia y devolvía la copa al aparador de la botillería precedido por un balletero de maza y un paje con una candela encendida. Después regresaba a la mesa hasta que el soberano requiriese nuevamente sus servicios.

Terminada la comida el limpiador de dientes asistía al rey en ese menester. El maestresala retiraba el pan de la mesa y daba un panecillo de los sobrantes a cada médico, *dotor* o *físico* que estaban presentes durante la comida para prevenir cualquier enfermedad o accidente imprevisto.

Había que esperar a que el rey abandonase la sala para que los reposteros de mesa se ocupasen de levantar la misma. Uno de ellos volvía la silla contra la pared o dosel. El origen de esta costumbre se remonta a los tiempos del Infante don Fernando el de Antequera, primer rey de Aragón del

linaje Trastámara que se sentó en la silla de su hermano el rey Enrique III de Castilla y cuando éste entró en la sala, aunque don Fernando se levantó rápidamente y se quitó el bonete, se enfadó tanto que mandó a un criado que tirase la silla por la ventana. Desde entonces la silla se colocaría mirando a la pared.

Durante el reinado de los Trastámara la comida del rey era un espectáculo visual que exigía una exquisita decoración con símbolos del poder real y custodiado por 14 Reyes de Armas. Para ello tenían que montar mesas sobre caballetes, bancos-cofres para los hombres, almohadones para las damas y sillas para los reyes o comensales de mayor dignidad, los estrados del rey y los aparadores para exponer la vajilla. Los estrados debían elevar espacialmente al rey sobre el resto por un sistema de gradas y acotar el espacio lateral con el dosel, las cortinas y el paño de fondo.

El rey ejercitaba en la mesa la mesura para mostrar su sabiduría en el comer y el beber.

Excepcionalmente se sentaban a su lado convidados del rango más elevado como los infantes, dignidades eclesiásticas o personajes de la alta nobleza a los que el rey quería honrar, con jerarquización a través de la posición en la mesa: “Y este día el Rey y la Reina hicieron grand sala, y á la noche cenaron todos los Grandes y Señores y prélados que estaban a la corte en palacio, y las mesas estaba en esta manera: en la sala mayor en un estrado alto estaba una mesa donde cenaron el Rey y la Reina, y los Príncipes é Infantas; y en lo bajo estaban muchas mesas donde cenaron los Grandes y prelados y caballeros”².

Los Reyes Católicos se sentaban con los invitados de honor en una mesa dispuesta en el centro de la sala y ligeramente más elevada que la de las doncellas y caballeros que se situaban a los lados y a más baja altura.

Fray Hernando de Talavera se escandalizó porque en el banquete ofrecido en 1492 a los embajadores de Francia se mezclaron hombres y mujeres.

La reina Isabel solía comer en su cámara en compañía de algunas damas y de los infantes y el banquete regio tenía un carácter excepcional

² PADILLA, L., *Crónica de Felipe I, llamado el Hermoso*, en CODOIN, T. 6, Madrid, 1946, pp. 44-45

con motivo de grandes embajadas, visitas de algún príncipe o para celebrar las bodas de los infantes. En ocasiones, comía en compañía de nobles y eclesiásticos para estrechar las relaciones o recuperarlas.

En cuanto al ceremonial de la mesa, el capitán mayor o su lugarteniente eran los encargados de bendecirla. Después se hacían sonar las trompetas u otros instrumentos mientras los sirvientes transportaban la comida de la cocina a la sala con el siguiente ritual: los ballesteros de maza desfilaban al lado de los caballeros continos de la corte y los pajes de noble linaje que traían las viandas guiados por el maestresala, vestido de negro para la ocasión con un paño sobre el hombro derecho y una vara de mando con la que indicaba sus órdenes. A un lado del aparador se situaban los reposteros de la plata con media docena de platos en su mano izquierda, a la altura del pecho, con una *toalla de manjar* atada por encima del codo izquierdo. Los platos debían servirse “a cada persona antes e después segund la orden en que están asentadas en la mesa y guarde esa misma orden en la calidad y cantidad de las viandas que les pusiere”³.

Se servían primero frutas y pasteles, los pavos y el vino. Después, los platos más exquisitos al son de *salterios con monocordios* y *órganos*; el manjar blanco con perdices y el mirrauste con el cocido. Éste incluía piezas de vaca, conejo, gallina, carnero, capón y diversas cecinas con su mostaza. Los potajes y capones rellenos llegaban al ritmo de los clavecímbalos seguidos de las cazuelas, las tortas reales y los manjares en sartén que salían a la sala con el sonido de las vihuelas de arco. Pero el banquete no terminaba hasta el retorno de la fruta y la colación de las rosquillas, tortas, mazapanes, natillas, quesadillas y otros dulces. El vino y el pan tenían carácter simbólico como signos de la hospitalidad del rey y especies empleadas en la Eucaristía.

El contenido de los platos era más espléndido en los grandes banquetes y para realzar el sabor se recurría a las especias del Este del Mediterráneo. Las más caras y apreciadas eran la canela, la nuez moscada y el clavo, aunque también se utilizaba limón, dulces de mazapán con almendras y carne de membrillo.

³ DOMÍNGUEZ BORDONA, J. *Instrucción de Fray Hernando de Talavera para el régimen interior de su palacio*, Boetín de la Real Academia de la Historia, 96 (1930) p. 818.

Entre los sirvientes también existía una jerarquía y el maestresala debía darle precedencia al paje de linaje más noble o hijo de mayor señor.

Todos los alimentos eran probados antes de que los degustase el rey. Los ballesteros de maza y los reyes de armas los escoltaban en su trayecto de la cocina a la mesa o del aparador a la mesa y en la puerta de la cocina dos porteros montaban guardia permanentemente.

Las reglas de urbanidad que contienen los tratados medievales obedecen en parte a las nociones de medicina de la época que aconsejaban masticar mucho los platos para evitar los malos humores y cubrir los alimentos del rey para evitar envenenamientos.

El rito más elaborado era el de beber. La copa se transportaba desde el aparador, en silencio y alzada para evitar que al estornudar cayera algo en la taza, y era escoltada por un balletero de la maza y un rey de armas, por delante del copero, el maestresala y el caballero de la salva para continuar con el siguiente ritual:

“Quando (el copero) ha llegado a la mesa e fecho la primera rreuerençia, da la taza de la salua al caballero que tiene la copa, e quita el copero la sobre copa e híncase de rrodillas detrás del que da la copa al príncipe, e ha de hincar la rrodilla derecha sola mente e thener el braço alçado con la sobre copa hasta que su alteça ha beuido: e quando el caballero se buelue a le dar la copa al copero, está puesto de pie, e pone la sobre copa ençima de la copa, e tomala con la mano derecha, e con la siniestra recibe la taça dela salua e haze su rreuerençia del pie izquierdo, con sosegado semblante, e buelue la copa al aparador, yendo delante vn vallestero de maça e delante vn paje de los que siruen de hacha, e da la copa a vno delos moços de copa, e tórnase el copero a la mesa e aguarda hasta quel príncipe quiere que s le torne a llevar la copa”⁴.

La ceremonia del banquete comenzaba y terminaba con el lavatorio de las manos. Una doncella de blanco ofrecía el aguamanil a los comensales y en algunas ocasiones se llegaban a cambiar las servilletas dos o tres veces.

El trinchante debía llevar barba raída, uñas mondados a menudo y bien lavado el rostro y las manos, utilizar guantes de buen olor, de cuero

⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G. *Libro de la Camara Real del Príncipe don Juan e oficios de su casa e seruiçio ordinario*, Madrid, 1870, p. 87.

o gamo y tener buena limpieza de boca y aliento. Los comensales sólo debían observar al rey tomar sus alimentos y escuchar su palabra.

La comida se servía por orden de dignidades y finalizaba con la acción de gracias, el lavatorio de manos y la despedida del maestresala con todos sus servidores que hacían una reverencia y se marchaban a comer. El banquete podía ir seguido de danzas, bailes, representaciones dramáticas o tertulias.

En la corte de Isabel I el servicio de la mesa le estaba encomendado al maestresala o maestro de ceremonias del palacio, enlace entre la cocina y la mesa regia. Llevaba y traía los alimentos dirigiendo el cuerpo de pajes y mozos, así como a los reposteros de la plata y coperos que estaban a cargo del aparador de la botillería. También existía un maestresala para las damas.

Éste debía acompañar a la reina, servirla, ayudarla y también tenía funciones educativas, ya que debía cuidar de que los pajes fueran bien criados, corteses, bien hablados, honestos, mesurados, de buenas costumbres, aseados, bien ataviados y que supieran servir con reverencia, mesura y tiento en la mesa. Además de los pajes, en la mesa servía el trinchante como distribuidor de los alimentos, cortador y sazonador que además cuidaba de que los comensales se sirvieran las salsas u otros condimentos. Se les exigía rapidez y limpieza en la manipulación de los alimentos.

En la Casa de la reina también existía un *alimpiador* de dientes.

La botillería era el órgano encargado de la bebida de palacio y en ella trabajaban el aguador, el copero y varios mozos que montaban el aparador con copas, jarros, barriles, tazas, etc. El oficio de copero era el mejor remunerado (22.000 maravedíes) debido a la lealtad que se les exigía para evitar envenenamientos. Se les inculcaba la limpieza como principal cualidad y se les daban normas sobre como servir vino blanco en la comida y tinto en la cena, o sobre el agua que se debía poner en la mesa.

Los reposteros de la plata estaban a cargo de las vajillas en las que se servían las comidas y de las que se mostraban en los aparadores a la vista de los comensales.

El ritual era distinto para el príncipe, el rey o la reina por tener casas separadas. También variaba si se celebraba en público o en privado o si era